

Frankenpost

Viermal Gold im ersten Anlauf

Erschienen im Ressort Naila am 11.08.2010 00:00

Viermal Gold im ersten Anlauf

Die Metzgerei Günther aus Schauenstein hat während der Fleischerfachmesse in Frankfurt heuer erstmals am internationalen Qualitätswettbewerb teilgenommen. Die vier eingereichten Wurstsorten sind jeweils mit einer Goldmedaille prämiert worden.



Große Freude über vier Goldmedaillen auf einen Schlag: Im Bild (von links) Landrat Bernd Hering, Martin, Carolin, Karl und Iris Günther von der gleichnamigen Schauensteiner Metzgerei, zweiter Bürgermeister Hermann Fraas und dritter Bürgermeister Peter Geiser. Foto: Werner Rost
Bild:

Schauenstein - Winzer-Salami, Hinterkochschinken, Zwiebelfleischkäse und Wiener Würstchen "made in Schauenstein" sind in diesem Jahr zu einem nicht nur bundesweit, sondern sogar international bekannten Markenbegriff geworden. Am Montagabend sind im Rahmen einer Sondersitzung des Schauensteiner Stadtrats im Beisein von Landrat Bernd Hering die vier Goldmedaillen mit jeweils einer Urkunde für die hervorragende Qualität dieser Wurstsorten überreicht worden.

Die stolzen Preisträger des Familienbetriebes nahmen zu viert an dieser Sondersitzung teil und hatten somit genug Hände, um all die Auszeichnungen entgegenzunehmen, die zweiter Bürgermeister Hermann Fraas und dritter Bürgermeister Peter Geiser überreichten. Karl Günther und seine Frau Iris führen die Metzgerei mit Party-Service in der zweiten, die Tochter Carolin mit ihrem Ehemann Martin Günther in der dritten Generation.

Wie Senior-Chef Karl Günther während der Feierstunde erläuterte, hatte er mit seiner Metzgerei heuer erstmals an diesem Qualitäts-Wettbewerb teilgenommen. "Wir wollten einfach mal sehen, wo wir mit unseren Produkten stehen", sagte Karl Günther. Deshalb habe er "unverbindlich" vier Proben eingesandt. Wie Günther in Erfahrung gebracht hatte, nehmen jährlich etwa 2500 Metzgerei-Betriebe aus allen Teilen Deutschlands an diesem internationalen Wettbewerb teil. "Wir waren sehr überrascht, wie gut wir abgeschnitten hatten", freute sich der Metzger-Meister. Dies habe ihn darin bestärkt, auch an künftigen Wettbewerben teilzunehmen.

Karl Günther nutzte die Feierstunde, um eine Lanze für die heimische Wirtschaft zu brechen. "Unsere kleine Stadt muss sich nicht verstecken, denn sie ist im Handwerk und mit innovativen Firmen gut vertreten", betonte Günther.

International tätige Firmen

Bevor er auf seine eigene Branche einging, nannte er die Sanitärinstallationsfirma Münzer, die den Kunden auch innovative alternative Energiequellen nutzbar mache. Im Textil- und Kugellagerbereich seien international tätige Firmen in Schauenstein. "Wir haben gute Firmen im Ort", unterstrich Günther. Mit seinem eigenen Metzgerei-Betrieb biete er seit zehn Jahren einen erfolgreichen und beliebten Party-Service. Der Metzgermeister dankte Landrat Bernd Hering für die Unterstützung des Landratsamtes, als sein Betrieb im vergangenen Jahr erfolgreich zu einem "EU-zertifizierten Schlachtbetrieb" ausgezeichnet worden war.

"Wir sind eine Genussregion", betonte Landrat Bernd Hering. "Dazu gehören gute Handwerksbetriebe", fügte er hinzu. Der Landrat schwelgte in seiner Rede in Erinnerungen an seine Zeit als Landtagsabgeordneter bis 1996. Damals, so erinnerte er sich, sei er oft gebeten worden, hiesige Wurstwaren nach München mitzubringen, weil die Erzeugnisse in der Landeshauptstadt nicht an die Qualität der Würste aus dem Hofer Land herangekommen seien. Der Landrat gratulierte der Familie Günther zu den vier erzielten Goldmedaillen.

Ullrich Just, der langjährige frühere Schullektor, der in der selben Sondersitzung mit der Bürgermedaille in Silber geehrt wurde, hält neben den vier prämierten Wurstsorten eine weitere Spezialität für auszeichnungswürdig. "Mit dem Rehbraten vom vergangenen Wochenende hättet ihr eigentlich eine fünfte Goldmedaille verdient", bemerkte Just augenzwinkernd.

Juniorchef Martin Günther erläuterte die Besonderheiten der vier preisgekrönten Wurstwaren (siehe Info-Kasten). Auf die Frage von Landrat Bernd Hering, warum die Wiener Würstchen in Wien "Frankfurter" heißen, blieb der Juniorchef eine Antwort schuldig. "Darüber haben wir in der Meisterschule auch schon diskutiert", schmunzelte er. Schließlich servierte die Familie Günther dem Landrat und den Stadtrats-Mitgliedern die preisgekrönten Köstlichkeiten im Rahmen eines warmen und kalten Buffets.

Top-Qualität des Schauensteiner Familienbetriebes

Juniorchef Martin Günther stellte den Schauensteiner Stadträten während der jüngsten Sondersitzung die vier prämierten Wurstsorten vor:

Die *Winzer-Salami* wird im Naturreife-Verfahren hergestellt. Während des vierwöchigen Reifeprozesses verliert die Salami Feuchtigkeit.

Der *Hinterkochschinken* wird aus zwei Teilen Schweineschlegeln, den "edelsten Teilen", produziert. Nach dem Einlegen in Gewürzen und Salzen, das auch dem Lösen des Eiweißes dient, folgt das Pressen in Formen und das Erhitzen auf 62 bis 66 Grad Celsius. Dabei werden die zwei getrennt bearbeiteten Schlegelteile wieder zusammengefügt.

Artikel speichern

Der *Zwiebelfleischkäse* gilt bei der Metzgerei Günther als "Klassiker", der zu den beliebtesten Angeboten in der warmen Theke zählt.

Für die Fertigung der *Wiener Würstchen* wird gekuttertes Feinbrett in Schafsdärme gepresst und das Ganze anschließend heiß geräuchert.

Alle Rechte vorbehalten.
